

# FICHE DE POSTE n ° T 15242

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Septembre 2025
	mise en ligne :	17 novembre 2025

**Date limite de dépôt de candidature : 19 décembre 2025**

IDENTIFICATION DU POSTE				
<b>Intitulé du poste :</b> <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent de restauration et d'entretien H/F			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Titulaire	C	Adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseignement
<b>Métiers(s) exercé(s) :</b> <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent de restauration et d'entretien H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	COLLEGE COLBERT QUENTIN			
Lieu de travail :	51 avenue du Docteur Lemaire - 02170 LE NOUVION EN THIERACHE			

## MISSIONS

- Effectuer les tâches d'agent polyvalent H/F de restauration
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel

## ACTIVITES

### Principales

- Préparer et contrôler les matières premières (déconditionner, isoler les denrées non-conformes, laver, éplucher, couper...)
- Participer à la production des préparations culinaires
- Présenter les préparations culinaires sur la chaîne de conditionnement
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux, et vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte en cas d'anomalies rencontrées
- Assurer l'activité de plonge selon l'organisation définie

### Spécifiques

- Repassage
- Nettoyage des chambres froides et réserves
- Remplacement de l'agent d'accueil en cas de maladie

**ENVIRONNEMENT ET RELATIONS**

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Elèves, commensaux, équipe de cuisine, intendance		Livreurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Responsable de restauration H/F
--	---------------------------------

**PARTICULARITES**

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières				

**-COMPETENCES NECESSAIRES-**

<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Formations à la sécurité alimentaire		x	
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître les propriétés des produits alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les normes HACCP		x	
Avoir des connaissances des modes de conservation et des règles de stockage et de déstockage des produits alimentaires		x	
Maîtriser l'utilisation du matériel de cuisine		x	
Connaître les mesures à prendre en cas d'accident	x		
Maîtriser les techniques de nettoyage des locaux et du matériel		x	
Savoir gérer au mieux les stocks	x		
<b>SAVOIR ETRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Esprit d'équipe et bon relationnel	x		
Souci de la qualité		x	
Souci de sortir au plus juste les denrées	x		